

PAT-NO: JP356121457A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 56121457 A
TITLE: PREPARATION OF FRIED EGG WITH GIVEN FORM
PUBN-DATE: September 24, 1981

INVENTOR-INFORMATION:

NAME **COUNTRY**
NITO, TAKASHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME **COUNTRY**
NITO TAKASHI N/A

APPL-NO: JP55023598
APPL-DATE: February 26, 1980

INT-CL (IPC): A23L001/32

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare fried egg with its shape maintained well, by frying beaten eggs so that they are set, putting the fried egg in a frame so that it is molded.

CONSTITUTION: Raw eggs are beaten, seasoned, and blended with dogtooth violet starch, starchiness. The raw eggs E1 are fried on the heated iron plate 1, and folded into a proper thickness. The fried egg E2 which is not molded yet is directly put in the frame 2 or after it is cut into a proper size. The fried egg is made to continue the compressed state of the shape of the frame 2 at least for 1 ~ 2min, so that the egg is transformed into a shape to fit the mold 4 of a molding part and the shape is maintained.

COPYRIGHT: (C)1981,JPO&Japio

⑬ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭56-121457

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/32

識別記号

庁内整理番号
7110-4B

⑬ 公開 昭和56年(1981)9月24日

発明の数 1
審査請求 有

(全 3 頁)

⑭ 定形を有する卵焼きの製造法

1

⑪ 出 願 人 仁藤隆司
静岡県榛原郡相良町波津745の

⑮ 特 願 昭55-23598
⑯ 出 願 昭55(1980)2月26日

1

⑰ 発 明 者 仁藤隆司
静岡県榛原郡相良町波津745の

⑱ 代 理 人 弁理士 福地正次

明 細 書

1. 発明の名称 定形を有する卵焼きの製造法

2. 特許請求の範囲

生卵を澱粉質を溶解させた味付液と共に解混し、これを加熱した鉄板上に延げて固化させ、しかる後これを型枠に移して圧縮し、型枠の形状に従って成型することを特徴とする定形を有する卵焼きの製造法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は卵焼きの製造方法に関するものであって、特に卵焼きを一定の形状に成型することを特徴とした製造法に係るものである。

卵焼きは弁当、すしなどの材料として、また広く家庭料理の一つとして極めて身近なものである。このような卵焼きを商品として販売するとなると、身近なものであるだけに消費者の購買意欲を惹起するだけの斬新性が求められる。

本出願人はこの種卵焼きの販売を企画するに当り、前述のような状況に鑑み候時を試みた結果、たとえば鯛焼きの形、あるいは流行のマン

ガのキャラクターの形状に卵焼きを成形することが、商品として斬新な感じを与えるであろうことに着眼を及ぼしたのである。ところで加熱処理して練物を固化させ、一定の形状を得るもの、例えば果子の鯛焼きなどでは、一定の型内に材料を流し込む手法を採るが、卵焼きの場合には卵の性状からかかる手法は採り得ない。即ちこのような型に入れる手段では解いた状態の生卵は加熱されることによって膨張し、形から吹き出てしまうのである。

ここにおいて本出願人は前述の着想の発現を図るために種々の試みを重ねた結果、卵の成型と焼き上げとを分けて処理し、先ず解いた生卵を焼き上げて固化させ、その上で型に入れて成型する手法を採出したのである。つまり予め保形作用をなす澱粉質を加えて卵を解いておいて、焼き上げた後これを型に入れて一定時間プレスすることによって、その型に合った形状に成型させ、且つその後その形状の維持を図るようにしたものである。

以下本発明を図示の実施例に基づいて具体的に説明する。

①生卵の解混工程

生卵を適宜容器内において解混するものであって、このとき味付けをする。この味付けは、塩、しゅう油、砂糖、みりん等を主体とし、更に澱粉質である片栗粉を混入する。

勿論実際には片栗粉単独では粘性のある生卵と十分混ざらないから、前記味付け用のしゅう油等を混せた味付け液に溶かした上混合する。尚味付け液として雞節などから得ただし汁を用いるときは更に好ましい風味を発揮する。

②焼き上げ工程

常法に従い加熱した鉄板1上に油を敷き、第一図(イ)の如くここに解いた生卵 E_1 を拡げ、一面のみ、又は表裏両面焼いて適当に厚さに折り返す(第一図(ロ))。

③成型工程

焼き上げた未成型の卵焼き E_2 をそのまま、あるいは適当な大きさに切って(第一図(ハ))

型枠2に入れる。型枠2は第二図に示すように上下一對の上下枠板 3_1 、 3_2 の一部を凹陥させ、所定の形状の成型部4としたものである。もちろんこの成型部4は一方の側のみでもよいが、枠体 3_1 、 3_2 の双方に形成してももとより差支えない。さてこのような型枠2に対して未成型の卵焼き E_2 を入れ、上下枠 3_1 、 3_2 を閉じるようにして成型部4内において卵焼き E_2 を圧縮する(第一図(ヘ)、(ホ))。このときの状況は、型枠2による圧縮により卵焼き E_2 は一旦潰され粉砕されるようになるのである。このとき澱粉質たる片栗粉の存在がない場合には再び一定形状に固まらないが、本発明では片栗粉の存在により一旦潰された卵焼き E_2 はその形状に圧縮された状態を少くとも1～2分間保持することにより成型部4の型になじんだ形状に変形し、その形状を保つのである。しかる後型枠2を開いて第一図(イ)の如く成型された卵焼き E_3 を取り出すのである。もちろん成型工程は、加熱下において

も冷間下においてもいずれも処理できるものである。

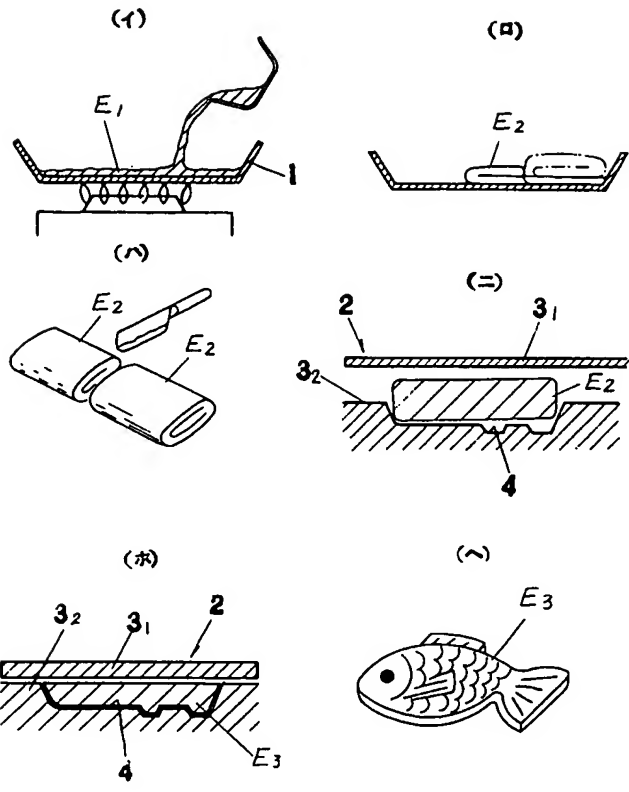
以上述べたように本発明によれば、澱粉質を生卵に混入しておくことによって、焼き上げた後に一定の型に成型することができ、商品に意匠的な効果をも与えることができるものである。そして澱粉質により成型状態を保つのであって、それ以外特別の人工添加物を用いないから、いわゆる自然食品として賞用できるものである。また幼児等が興味を抱く形状を適宜作り出すことができるから、幼児の食欲をも増進させるものである。

4. 図面の簡単な説明

第一図は本発明の製造法を骨格的に示す縦断側面図又は斜視図、第二図は本発明に用いる型枠を示す斜視図である。

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1 ; 鉄板 | 2 ; 型枠 |
| 3、 3_2 ; 枠板 | 4 ; 成型部 |
| E_1 ; 解混した生卵 | E_2 ; 焼き上げた卵 |
| E_3 ; 成型した卵焼き | |

第一圖



第二圖

